

食品营养标准 卫生安全环境标准

(食品工作标准丛书第 1,2卷)



甘肃省质量能源标准化信息中心

1987年3月 兰州

食品营养标准 卫生安全环境标准

(食品工作标准丛书 第1、2卷)

甘肃省质量能源标准化信息中心

1987年3月 兰州

总 编 辑 李 泰 森

责 任 编 辑 竹 炳 文

助 理 编 辑 田 路 远

王 秀 华

食 品 工 作 标 准 丛 书

出版：甘肃省质量能源标准化信息中心
发行：甘肃省质量能源标准化信息中心
印刷：皋 兰 县 印 刷 厂

开本：850×1188毫米1/32 字数 496千字
印数：1—1500

1987年5月第一版 1987年5月第一次印刷

准 印 证 号：甘出字总编014号

定价：精装本16.00元 平装本13.50元

出版序言

《食品工作标准丛书》卷1、卷2合订本是由“食品营养标准”(Nutritional Standard)，“卫生安全环境标准”(Sanitation, Safety and Environmental Standards)组成的。“食品营养标准”用单行本出版外，也将其括入本合订本之内。

为了便于广大读者和订户能从营养、食品卫生、安全和环境等领域中获得系统的知识和信息，因此才采用以合订本的形式提供给广大读者。加之，卷1、卷2同系美国LEWIS, MINOR编著的，将其译文合订成一册出版提供给广大食品生产部门、食品开发研究部门、环境研究部门、卫生安全部门、以及为开设和培养这些方面的高等院校、中级职业学校系科的有关教师和学生之用，无疑是一方便的事情。

现将参与卷1、卷2译校的有关同志列计于下。

卷1:译 新疆标准情报资料研究所 布音 赵建华 李方珍
姚仲全 刘恒 徐昌一 黄莺 余顺中 李青娅 唐立国
赵天相 蒋作亭 费舜筠 范群 陈玗辽

校 张志祥 金林 解秀娜 竹炳文 李泰森

卷2:译 江淳 胡于跃

校 陈玗辽 胡锦 李泰森

由于我们参与翻译和校对的同志都不是这些专业出身的,就算是同一专业出身,也存在着水平各异的问题,加之还有外语的翻译和表述能力的差异,因此,全书可能出现错误和不准确的地方,不过,我们在审校时,都尽量顾及全书名词术语的统一性、篇章的系统性、对原文的一致性。

本合订本分平装、精装两种提供给读者。本书按预出版时间稍为推迟了约三个月,由于印刷周期以及难于达到减少亏损的开印数量,因此,恳请广大读者和订户谅解。

李 泰 森

一九八七年三月

《食品营养标准》前言

人类生存最原始的需要包括空气、水、食物以及燃料、衣服和住所。没有这些必需的条件，人类将无法生存。

本书的宗旨在于帮助读者阐明某些影响人体健康的基本要素，如食物的营养价值、调味品、食品色素、食物组织结构、食品的外观和食物的防腐变质。就其重要性来说，本书也为公共机构、商业性饮食服务行业建立起质量标准提供指南。

食品和营养科学的研究关系到我们是否有能力为后代人提供出有利于健康的饮食。食品学是一门复杂的学科，其主要焦点包含了物理、化学、生物和社会科学。很凑巧的是，许多显要的科学家都曾有过食品科学方面的研究经历。调味、营养食品及其为保藏这些产品的研制开发不仅正满足我们当前的需要，而且也为未来提供了极其乐观的前景。伴随而来的是，我们食品供应的安全，将通过监督检验及日益提高人们的责任心和准确性来实现。

读者还可对政府经销和食品工业政策及其这些政策对影响环境与某些安全和提供丰富优良、卫生与经济食品有益性方面是否满意作出判断。

我们将衷心对我的同事和朋友，旅馆、餐厅与公共机构管理学校、佛罗里达州立大学的L.K博士，为编写“营养”篇的密执安州大学J.N博士和为校对各个不同阶段手稿的科罗拉多大学R.C博士，以及为其它篇章协助说明注解的米加勒米诺表示感谢。

利维斯·J·米诺

李泰森 主译

《卫生安全环境标准》前言

著名的法国厨师亚里西斯·索尔的名言是：“清洁是厨房工作的核心”。的确，如同索尔的厨房一百多年前那样，今天大量的食品服务需要良好的卫生工作。明智的经理们意识到一个清洁的环境能够提高工作效率，降低经营成本，而且良好的环境标准要求在生产食品的各个环节十分细致周到。事实上，经理们明白为保持生产食品的高标准，食品加工各个阶段的控制是必要的。

这本名为《卫生安全环境标准》的书提供一些指南。这些指南意在帮助经理们在大量食品生产中以合理成本保持高质量标准。各章涉及食品服务标准的特定基本方面。第二章“卫生标准”，指出了如何通过不同食物的标准来控制微生物和其他食品危害。第五章“食品定义、等级和标识”会有助于购物。“器具清洗和环境标准”这一章给出有助于厨房规划和操作的系统资料。第七章“职业卫生和安全标准”对于职员的管理训练是基本的。第八章“厨房安全和维护”和第九章“食品浪费控制标准”给出了如何通过增进环境安全及控制菜单的份额以控制食品服务经营的建议。

从事食品服务业的读者对有关政府机构制定的政策的可接受性应作出自己的决定。政府的政策将会影响到环境以及良好卫生、经济的食品安全和大量的供应。

食品营养标准

（食品工作标准丛书 第1卷）

目 录

食品营养标准

食品工作丛书 第一卷

第一章 食品科学导论.....	(1)
第二章 食品标准.....	(5)
第三章 食品添加剂标准.....	(23)
引言.....	(23)
食物分析.....	(23)
过敏反应.....	(27)
保护消费者.....	(29)
食品添加剂是什么?	(30)
食品添加剂的各种来源.....	(31)
为什么要用添加剂?	(31)
在食品中能用多少添加剂?	(38)
专用添加剂的使用.....	(40)
添加剂的使用标准.....	(40)
专用添加剂的用途.....	(41)
根据法规管理添加剂.....	(55)
天然食物和人造食物.....	(56)
政府的作用.....	(57)
剂量水准的问题.....	(61)
食品化学药典.....	(63)
环境产生癌症的危险.....	(63)
环境食品污染.....	(66)

GRAS物品安全委员会 (SCOGS)	(67)
食品安全探讨委员会	(68)
合成香味剂和食物色素	(69)
5'-核甙酸——潜在香料	(71)
食品添加剂的特殊作用	(74)
需要什么样的新型添加剂?	(76)
文献目录	(76)
第四章 谷氨酸单钠浅谈	(80)
历史及渊源	(80)
蛋白质香味的强化	(81)
谷氨酸单钠的产生	(82)
谷氨酸——最丰富的氨基酸	(83)
作用	(84)
用量	(84)
安全性	(84)
鉴别味精	(88)
小结	(89)
参考资料	(90)
第五章 食物调味品标准	(91)
调味的重要性	(91)
什么是色香味?	(92)
滋味	(93)
味道研究新进展	(99)
气味	(100)
味道研究的实际用途	(107)
食物调味剂标准	(112)
天然提取物	(121)
食品基味	(122)

香精油的来源·····	(124)
香精配料的分类·····	(127)
结束语·····	(176)
说明·····	(178)
参考文献·····	(178)
第六章 营养标准·····	(186)
食品服务部门的营养标准·····	(186)
对食物的需要·····	(188)
营养科学·····	(191)
饮食学·····	(191)
营养成分·····	(192)
碳水化合物·····	(195)
蛋白质·····	(198)
脂类(脂肪和油)·····	(210)
维生素·····	(215)
脂溶性维生素·····	(215)
水溶性维生素·····	(218)
矿物质·····	(223)
摄入的其它物质·····	(238)
消化、吸收和营养素的利用·····	(241)
能量标准·····	(245)
我国的营养状况·····	(247)
营养标签·····	(252)
结束语·····	(265)
参考书目·····	(265)
第七章 研制新食品的标准·····	(267)
研制新食品·····	(268)

小结.....	(272)
参考文献.....	(273)
第八章 食品滋味评定实验室指南：理论.....	(274)
滋味的敏感性.....	(274)
气味研究.....	(275)
气味理论.....	(276)
气味测定.....	(278)
评味(道).....	(281)
参考文献.....	(288)
第九章 食品滋味评定实验室指南：实践.....	(291)
试验 1：味觉.....	(291)
试验 2：气味.....	(295)
试验 3：温度作用.....	(296)
试验 4：配料.....	(298)
试验 5：时间和温度.....	(300)
试验 6：滋味疲劳.....	(301)
试验 7：由于食品结构不同引起的滋味差异.....	(303)
试验 8：滋味知觉疲劳因素.....	(303)
试验 9：肌动觉(Kineshetics)和快熟土豆.....	(304)
(“ instant”).....	(305)
试验 10：温度对酒的影响.....	(306)
试验 11：浓度与滋味的变量关系.....	(307)
试验 12：I 类滋味的自我测定.....	(308)
试验 13：II 类滋味的自我测定.....	(310)
试验 14：III 类滋味的自我测定.....	(310)
试验 15：IV 类滋味的自我测定.....	(312)
试验 16：V 类滋味的自我测定.....	(313)

卫生安全环境标准

食品工作丛书 第2卷

第一章 食品服务标准	(317)
第一节 新标准.....	(317)
第二节 标准的种类.....	(318)
第三节 食品服务标准.....	(319)
第四节 为什么要采用标准.....	(319)
第五节 何谓质量标准.....	(320)
第六节 厨房标准.....	(320)
第七节 使用标准.....	(322)
第八节 货真的菜单.....	(323)
第九节 食品标准的前景.....	(326)
第二章 卫生标准	(327)
第一节 食物中毒的后果.....	(331)
第二节 食品污染物及致腐物.....	(331)
第三节 加热处理使食品安全.....	(333)
第四节 常见的有害细菌.....	(335)
第五节 病毒.....	(341)
第六节 霉毒.....	(342)
第七节 寄生虫.....	(342)
第八节 酵母菌.....	(344)
第九节 微生物与食物的关系.....	(344)
第十节 碳水化合物食品的腐烂.....	(345)
第十一节 蛋白质食品的腐烂.....	(346)

第十二节	脂肪食品的腐烂·····	(347)
第十三节	食品监护与厨房管理·····	(347)
第十四节	微生物的危害·····	(349)
第十五节	毒菌·····	(351)
第十六节	食品传染·····	(359)
参考文献	·····	(363)

第三章 预防其它物品对食品的危害····· (364)

第一节	化学物品·····	(364)
第二节	抗菌素·····	(366)
第三节	激素(荷尔蒙)·····	(366)
第四节	金属污染·····	(366)
第五节	食品服务设备·····	(367)
第六节	有毒食品·····	(372)
参考文献	·····	(373)

第四章 安全食品的处理····· (374)

第一节	应该购买安全食品·····	(374)
第二节	食品服务过程应保持清洁·····	(374)
第三节	食品应在适当温度下贮藏·····	(375)
第四节	必须控制腐烂·····	(375)
第五节	时间是食品安全的重要因素·····	(375)
第六节	温度控制可防止腐烂·····	(376)
第七节	对传染病媒介应予控制·····	(378)
第八节	食品服务人员必须掌握正确的加工过程·····	(378)
第九节	食品的特殊处理过程·····	(379)
第十节	器具清洗消毒过程·····	(387)
第十一节	不同食物的微生物标准·····	(390)
第十二节	未来可能的食品法规·····	(401)
参考文献	·····	(415)

第五章 食品定义、等级和标识	(416)
第一节 食品掺假	(416)
第二节 食品法	(416)
第三节 食品特性标准	(421)
第四节 联邦机构制订的食品标准	(424)
第五节 如何标识食品	(433)
第六节 联邦等级标准	(435)
第七节 营养标识	(435)
第八节 世界食品标准	(447)
参考文献	(449)
第六章 器具洗涤与环境标准	(452)
第一节 环境关系	(452)
第二节 水质和水处理	(454)
第三节 条例的法规	(455)
第四节 培训操作者与个人卫生	(456)
第五节 食品接触表面	(456)
第六节 器具的手工与机械洗涤	(458)
第七节 器具洗涤的化学、物理和生物的作用	(467)
第八节 器具洗涤的经济问题	(470)
第九节 低温碟盘洗涤 (器具洗涤)	(472)
第十节 来自游泳池技术的无槽热水	(475)
参考文献	(476)
第七章 职业卫生和安全标准	(477)
第一节 有关卫生 and 安全的通则	(477)
第二节 卫生和安全方案	(478)
第三节 训练雇员以减少不安全的行为和作法	(479)
第四节 职业卫生和环境管理	(481)

第五节	旅馆和汽车游客旅馆——特殊的区域	(484)
第六节	常见违章	(488)
第七节	职业健康和环境管理	(493)
第八节	个人防护器具	(498)
第九节	一般的环境管理	(500)
第十节	医疗和紧急救护	(501)
第十一节	预防火灾	(502)
第十二节	机器和机器防护	(508)
第十三节	手提和便携式电动工具	(513)
第十四节	(美国) 全国电气规程 (NEC)	(513)
第十五节	档案保管要求	(516)
第十六节	检查表	(516)
第十七节	治保	(526)
第十八节	结论	(529)
第十九节	资料来源	(529)
第二十节	OSHA检查	(530)
第二十一节	OSHA通报	(531)
参考文献		(532)
第八章	厨房安全和维护	(533)
第一节	厨房安全和维护准则	(533)
第二节	刀具	(533)
第三节	火灾	(535)
第四节	电气联接	(539)
第五节	不合规定的管道工作	(539)
第六节	切肉机、肉锯和混合机	(539)
第七节	盛放热食品的器具	(540)
第八节	厨房的其它危害	(540)
第九节	油漆面、地板和设备的保养	(541)
参考文献		(544)

第九章 食浪浪费控制标准	(545)
第一节 食品浪费.....	(545)
第二节 能源浪费.....	(549)
第三节 检验和质量.....	(550)
第四节 由害虫造成的食物浪费.....	(552)
第五节 食物贮藏过程中的浪费.....	(553)
第六节 食物冻伤造成的浪费.....	(554)
第七节 食品运输过程中的浪费.....	(558)
第八节 厨房中的食品浪费.....	(560)
第九节 因食谱计划不当引起的食物浪费.....	(561)
第十节 现场制作食品准则.....	(562)
第十一节 俱乐部和旅游场所里的食物浪费.....	(563)
第十二节 建立厨房食品浪费控制准则.....	(564)
第十三节 八十年代对食品浪费的控制.....	(565)
参考文献.....	(565)